





令和4年 4月分 はいぜんたべかたひょう A北部 小・中学校

羽島市学校給食センター

 <p>◆ゴミは業者が回収します。</p> <p>★数ものについて 8日(金)シューマイ 小2個、中・高3個</p> <p>22日(金) ちくわのお好み揚げ 小4まで1個、小5から2個</p>	<p>7日(木)</p> <p>入学式・始業式</p> 	<p>8日(金)</p> <p>フルーツあえ</p> <p>★シューマイ</p>  <p>いっしょくようラーメン しょうゆラーメンスープ</p> <p>しんわんどが はじ 新年度が始まりました。あたら しい なかま と一緒に、マナーを 守って 楽 しい 給食 時間 にしていきましょ う。</p>		
<p>11日(月)</p> <p>いちごジャム</p> <p>キャベツの ソテー</p> <p>トマトグラタン</p> <p>こめこパン</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>12日(火)</p> <p>あおなの だいずあえ</p> <p>しのだに</p> <p>しろごはん</p> <p>みだくさんみそしる</p>	<p>13日(水)</p> <p>ドレッシング</p> <p>だいこん サラダ</p> <p>ウインナー</p> <p>むぎごはん</p> <p>ポークカレー</p>	<p>14日(木)</p> <p>ちくぜんに</p> <p>えびカツ</p> <p>むぎごはん</p> <p>うすくずじる</p>	<p>15日(金)</p> <p>◆さくらゼリー</p> <p>くわがめの きんぴら</p> <p>はながた はんぺん</p> <p>いっしょくようどん かやくどんのしる</p> <p>きょう 西から 西部幼稚園と小学校 全員の 給食が はじまります。そ こ で、入学・進級のお祝い 献立と しました。</p>
<p>はる 春キャベツは、他の季節のキャ ベツに比べて水分が多く、柔らか いのが特徴です。今日はソテー にしました。</p>	<p>なげい 大豆には、たんぱく質やミネラ ルなど体をつくるために必要な 栄養がたくさん含まれています。</p>	<p>あつ 給食で人気のカレーです。4月 は、豚肉を使った甘口のカレーで す。ご飯と一緒に、しっかり食べま しょう。</p>	<p>うすくず 汁は、水で溶いたでん 粉でとろみを付けたものです。汁 が冷めにくくなり、美味しく食べら れます。</p>	
<p>18日(月)</p> <p>やさいのマリネ</p> <p>にこみハンバーグ</p> <p>くちパン</p> <p>チャウダー</p>	<p>19日(火)</p> <p>だいずのいそに</p> <p>にじますのかりん あげ</p> <p>しろごはん</p> <p>こもどろのすましじる</p>	<p>20日(水)</p> <p>◆いちごヨーグルト</p> <p>カラフルソテー</p> <p>オムレツ</p> <p>チキンライス</p>	<p>21日(木)</p> <p>うのはな</p> <p>いわしのうめに</p> <p>むぎごはん</p> <p>さわにわん</p>	<p>22日(金)</p> <p>キャベツの ごまあえ</p> <p>★ちくわのおこの みあげ</p> <p>ソフトめん</p> <p>にくみソース</p>
<p>す 酢には疲れた体を回復する働 きや食べ物の消化吸収を助ける 働きがあります。今日は野菜の マリネにしました。</p>	<p>しん 食育の日の献立です。今日は、 岐阜県の食材を紹介します。こも 豆腐は、岐阜県飛騨地方の特産 品です。すまし汁に入れました。</p>	<p>ちきん 鶏肉は、調理員さんが 力を合わせて作りました。 オムレツと一緒に食べてみま しょう。</p>	<p>うのはな 卵の花は、ウツギの花の事 で す。卵の花の小さな花が集まる 様子がおからに似ていることか ら、卵の花と呼ばれています。</p>	<p>めん ソフト麺は、学校給食用に開発 された麺です。豆味噌を使って 作った肉みソースに絡めて食 べましょう。</p>
<p>25日(月)</p> <p>ドレッシング</p> <p>ごほうサラダ</p> <p>にくクロquette</p> <p>しょくパン</p> <p>コンソメスープ</p>	<p>26日(火)</p> <p>きりぼしだいこんと ツナのいために</p> <p>とうふよせ</p> <p>しろごはん</p> <p>わかたけじる</p>	<p>27日(水)</p> <p>バンサンスー</p> <p>とりにくとレバーの あんからめ</p> <p>むぎごはん</p> <p>たまごスープ</p>	<p>28日(木)</p> <p>にくじゃが</p> <p>さわらの さいぎょうやき</p> <p>むぎごはん</p> <p>あさりのみそしる</p>	<p>29日(金)</p> <p>しょうわ ひ 昭和の日</p> 
<p>パンには、からだ動かす力になる たんぱく質と炭水化物が多く含まれています。 コロquetteを挟んだり、コンソメスー プにつけて工夫して食べましょ う。</p>	<p>わかたけ 若竹汁は、わかめとたけのこを 使ったすまし汁です。「若芽」と 「竹の子」から若竹という名前に なりました。</p>	<p>たまご 卵は、食物せんいとビタミンC 以外すべての栄養素を含んでい るので、完全 栄養 食品と言われ ています。</p>	<p>家庭料理の定番「肉じゃが」に、 今しか味わうことの出来ない生の さやえんどうを入れました。春の 味を楽しみましょう。</p>	